



Ölz Mini Butter Croissants mit Eierspeis, würzigem Bergkäse & Speck

Pikantes Brunch Rezept für 4 Portionen



Zutaten

4 Stück Ölz Mini Butter Croissants
4 Eier
100 g Bergkäse
Handvoll frischer Babyspinat
4 Scheiben Speck
1 Avocado
Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

15 min

1. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Eier in einer Tasse verquirlen, in die Pfanne geben und etwas anziehen lassen.
2. Bergkäse reiben und zu den Eiern in die Pfanne geben. Salzen und pfeffern. Sobald der Käse geschmolzen ist und die Eierspeise cremig wird, die Pfanne zur Seite stellen und auskühlen lassen.
3. Avocado schälen und in Scheiben schneiden.
4. Speck in einer zweiten Pfanne knusprig anbraten.
5. Den frischen Babyspinat auf die aufgeschnittenen Ölz Mini Butter Croissants verteilen, mit der vorbereiteten Eierspeis, Speck & den Avocado Scheiben belegen. Abschließend mit Salz & Pfeffer würzen. Fertig ist ein pikantes Brunch Rezept!